HITACHI

日立クッキングヒーター（IHコンビネーションタイプ）

取扱説明書・料理例

HTC-4CB形　家庭用

このたびは日立クッキングヒーターをお買い上げいただき、まことにありがとうございました。
この取扱説明書をよくお読みになり、正しくご使用ください。
お読みになったあとは、設置工事説明書、保証書、ご相談窓口一覧表とともに大切に保存してください。

IH & Quick radiant Cookingheater

2.5kWのハイパワーIHヒーターと、アルミ鍋・銅鍋などが使えるクイックラジエントヒーターでスピーディーに調理します。

ハイパワーIHヒーター（右ヒーター）

炎を出さず、高効率で立ち上がりが早い2.5kWの高火力。
揚げ物温度コントロール内蔵。

クイックラジエントヒーター（左・中央ヒーター）

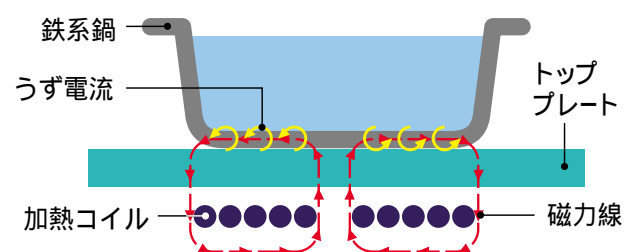
熱分布に優れ、立ち上がりが早く、とろ火料理も得意。
鍋を選ばず手軽に調理。

両面オート焼きロースター

食材を入れて、オートメニュー（「丸焼き」「切身・ひもの」「つけ焼き」「くし焼き」）を選んでスタートするだけ。
マイコンが食材に合った火加減をコントロール。

〈便利な機能がいろいろ〉

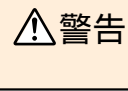
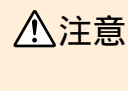
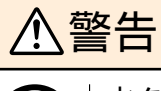
- 煮込み料理に便利な 調理タイマー
- トッププレートで火力の確認ができる 火力表示ランプ
- 余熱のあるうちは、火力表示ランプを点滅してお知らせ 高温注意表示
- 使いやすい配置でラクラク操作 ダイヤル式火力調節ツマミ
- お手入れカンタン フッ素コート焼き網
- ムダな電力をカット 待機消費電力ゼロ

■ IH加熱の原理

※コイルに電流を流すと磁力線が発生、この磁力線の中に鉄系の鍋を置くとうず電流が発生し、電気抵抗によって鍋自体が発熱。

もくじ

《ご使用の前に》

《使いかた》

《長くお使いいただくために》

《料理例（応用編）》

安全のため必ずお守りください

絵表示について

この取扱説明書および製品への表示では、製品を安全に正しくお使いいただき、あなたや他の人々への危害や財産への損害を未然に防止するためにいろいろな絵表示をしています。
その表示と意味は次のようになっています。
内容をよく確認してから本文をお読みください。

⚠警告	この表示を無視して誤った取り扱いをすると、人が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容を示しています。
⚠注意	この表示を無視して誤った取り扱いをすると、人が損害を負う可能性が想定される内容および物的損害のみの発生が想定される内容を示します。

絵表示の例

この記号は注意（危険・警告を含む）を促す内容があることを告げるものです。図の中や近傍に具体的な注意内容が描かれています。

この記号は禁止の行為であることを告げるものです。図の中や近傍に具体的な禁止内容が描かれています。

この記号は行為を強制したり指示する内容を告げるものです。図の中や近傍に具体的な指示内容が描かれています。

⚠警告

改造はしない
修理技術者以外の人は、絶対に分解したり、修理を行わない
火災・感電・けがの原因
修理はお買い上げの販売店または別紙「ご相談窓口一覧表」の窓口にご相談ください。

アースを確実に取り付ける
故障・漏電による感電の原因
アースの取り付けは販売店にご相談ください。

コードやプラグが傷んでいたり、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しない
感電・ショート・発火の原因

カーテンなどの可燃物の近くで使用しない
火災の原因

揚げ物調理中は本体から離れない
火災の原因

●必ず右ヒーターで付属のてんぷら鍋を使用してください。
●油は必ず800g（0.9L）入れてください。
鍋が違ったり油の分量が少ないと、油が過熱して発火する恐れがあります。
また油の分量が多すぎると、あふれてやけどや火災の原因になります。
●調理中その場を離れるときや調理後は、必ず電源を切り、鍋をヒーターからおろしてください。
電源を切った後でも余熱で油温が上がり危険です。

使用後は電源を切る
火災の原因
長期不在のときは、専用回路のブレーカーを切ってください。

水をかけない
感電・ショート・発火の原因

子供だけで使用させたり、乳幼児に触れさせない
感電・やけど・けがの原因

吸排気口やすき間にピンや針金などの金属物等、異物を入れない
感電や異常動作によるけがの原因

トッププレートの上に乗ったり、物を落としたり、衝撃を加えない
万一ひびが入ったり割れた場合、そのまま使用すると過熱や異常動作、感電の原因
専用回路のブレーカーを切り、すぐに修理を依頼してください。

トッププレートの上に物を載せない
火災の原因

下記の物は特に注意してください。
●可燃物や引火物（ふきん・紙・アルミホイル・油など）
●密封した缶詰類
●磁気の影響を受けやすいもの
（キャッシュカード・磁気テープ・自動改札用定期券・時計・ラジオなど）

使用中や使用後しばらくは各部分に触れない
高温のためやけどの原因

特に鍋をおろした直後は、トッププレートが熱くなっているため、手を触れないでください。
（トッププレートが熱いと、高温注意ランプで知らせます。）

⚠注意

心臓用ペースメーカーをご使用の方は、本製品のご使用にあたって医師とよくご相談ください
本製品の動作がペースメーカーに影響を与えることがあります。〔IHヒーターの場合〕

本体前方の前に物を置かない
火災の原因

火気を近づけない
感電・漏電の原因

吸排気口をふさがない
火災の原因

トッププレートの上に直接食材を載せて調理しない
発火・異常動作の原因

他の器具（ガスコンロ）であらかじめ加熱した油を使わない
揚げ物温度コントロールが正しく働かず、異常過熱・発火の原因

油煙が多く出たら電源を切る
発火・火災の原因

揚げ物調理中は、飛び散る油に注意する
やけどの原因

調理以外の用途に使用しない
火災・故障の原因

鍋は不安定な状態で使用しない
やけどやけがの原因

鍋・鍋のとってなどの高温部に触れない
やけどの原因

鍋の下に紙などを敷かない
発火・異常動作の原因

缶詰やびん詰等を直接加熱しない
破裂したり赤熱して、やけどやけがの原因

必要以上の加熱や空だきをしない
過熱により調理物の発火・やけどの原因、鍋やトッププレートの破損の恐れ

ロースターは必ず水を入れた受皿を使用する
火災の原因

ロースター使用中は本体から離れない
調理物が発火する恐れ

お願い

磁力線が出ているため、磁気に弱いものを近づけない。
●ラジオ・テレビなど（雑音の原因）
●キャッシュカード・磁気テープ・自動改札用定期券など（記録が消える原因）
●キャビネット（本体下部）に調味料・食品などを置かない（変質の原因になります）

ロースターを使用するときは

●使用中や使用後のロースタードア（ガラス）に水をかけないでください。
高温になっているところに水をかけると割れることがあります。

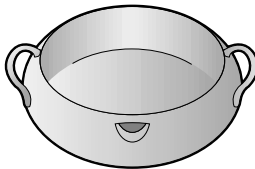
●ロースター使用中に調理物が発煙・発火したときは、必ず電源を切り、炎が消えるまでロースタードアを開けないでください。
ロースタードアを開けて空気が入ると、炎が大きくなる原因になります。

●受皿を勢いよく引き出したり、持ち上げて引き出したりしないでください。
途中で止まらず、受皿を落としてしまうことがあり、けがややけどの原因になります。

●受皿には水以外のもの（例えばグリル石など）を入れて使用しないでください。
脂が過熱し、燃えることがあります。

●ロースター内や受皿は魚などの脂がたまらないように、使用の都度掃除し、定期的にお手入れしてください。
脂が発火することがあります。続けて使用する場合も、その都度、脂を取り除き、水を入れなおしてください。

各部のなまえとはたらき

本　体

部品の交換・追加購入

2000年12月現在

部品名	部 品 番 号	希望小売価格
焼　網(消耗部品)	HTC−4CB　040	1,700円(税別)
てんぷら鍋	HT−N20	2,500円(税別)

てんぷら鍋(付属品)

揚げ物調理をするときに使います。
※揚げ物調理以外では、使用しないでください。

操作パネル

安全機能について

過熱防止機能(本体・右ヒーター)

吸・排気口がふさがれていたりして、本体内部が異常に高温になったり、鍋底の温度が異常に上がると自動的に通電を停止します。

●ブザーが鳴り、火力表示ランプが点滅してお知らせします。
●時間表示ランプにエラー表示をします。

本体内部が異常過熱した場合

鍋底温度が異常過熱した場合

鍋無し自動停止機能(右ヒーター)

調理中に鍋をおろすと約30秒後、自動的に通電を停止します。

●鍋をおろすと火力表示ランプが点滅し、その後ブザーが鳴ってお知らせします。

小物検知機能(右ヒーター)

誤ってナイフやフォークなどの金属小物や、直径が約11cm以下の鍋を置いて右ヒーターを「入」にしても火力表示ランプが3個づつ点滅し、約30秒後ブザーが鳴り、自動的に通電を停止します。

●小物が多いときは通電して、加熱する場合がありますのでご注意ください。

揚げ物鍋そり検知機能(右ヒーター)

揚げ物温度コントロール使用時、鍋底に2mm以上のそりがあったり、変形している鍋を使用すると自動的に通電を停止します。

●ブザーが鳴り、火力表示ランプが点滅してお知らせします。
●時間表示ランプにエラー表示をします。　C.22

※鍋底に異物や汚れがこびりついたときも働く場合があります。

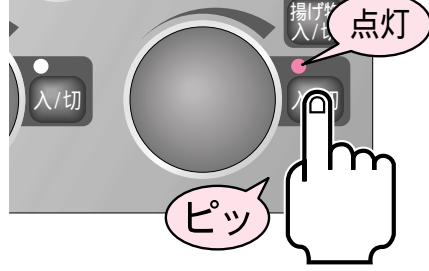
高温注意表示

トッププレートの温度が高温であることをお知らせします。

●各ヒーターを「切」にしたとき、トッププレートの温度が約80°C以上になっていると火力表示ランプを点滅し、高温であることをお知らせします。
電源スイッチを「切」にしても表示します。
トッププレートの温度が約80°C未満になると消灯します。

ロースターの温度が高温であることをお知らせします。

●ロースターを「切」にしたとき、ロースター内の温度が高い場合は、焼きかげんランプを点滅し、高温であることをお知らせします。
電源スイッチを「切」にしても表示します。

切り忘れ防止機能

各ヒーターおよびロースターを「入」にした後、左・右・中央ヒーター使用時は約1時間、ロースター(手動調理)使用時は約20分経過すると、自動的に通電を停止します。

●切り忘れ防止機能が働くとブザーが鳴ってお知らせします。

お知らせ機能(ブザー報知)

次のようなときに、ブザーが鳴ってお知らせします。

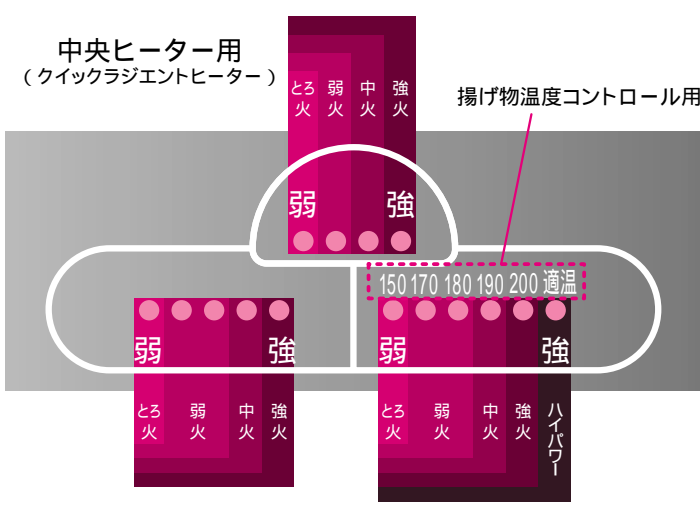
●油の温度が設定温度になったとき。
(揚げ物温度コントロール使用時)
●調理タイマーが終了したとき。
●ロースターの自動調理が終了したとき。
●右ヒーターを火力「ハイパワー」で約15分使用したとき。

鍋・火力表示ランプについて

《右ヒーター（IHヒーター）で使える鍋の見分けかた》

1 右ヒーターの中央に鍋を載せ、200mL程度の水を入れる	2 電源を入れる	3 右ヒーターを「入」にする
	電源スイッチを「入」にする。	ヒーター入/切キーを約1秒間押す。

使える鍋	使えない鍋
‘ピッ’とブザーが鳴って火力表示ランプが **点灯します**	‘ピッ’とブザーが鳴って火力表示ランプが **点滅します**
※空だきにならないよう注意してください。	※3個づつ交互に点滅します。 ※約30秒後ブザーが鳴り表示が消え、通電を停止します。

《各ヒーターで使える鍋について》

	右ヒーター（IHヒーター）用	左・中央ヒーター（クイックラジエントヒーター）用
材質	**■磁石のつきのよい鍋をお使いください。** ●鉄、鉄ホーロー、耐熱ホーロー、鋳鉄 ●ステンレス18（18−0/18−8/18−10） ●鉄をステンレスではさんだもの ※磁石のつきが弱い鍋は使用できない場合があります。 使えません ●アルミ、銅、土鍋、耐熱ガラス ●鍋底にアルミや銅を貼ったもの ●アルミや銅をステンレスではさんだもの	**■金属製・超耐熱ガラス鍋をお使いください。** ●ステンレス、鉄、耐熱ホーロー、銅など金属製のもの ●超耐熱ガラス 使えません ●打ち出し鍋、土鍋、直火用魚焼き器、超耐熱以外のガラス鍋
	〈ご注意〉 ※耐熱ホーロー以外の鍋は、ホーローが溶けて剥げ落ちるため、トッププレートが破損します。	
鍋底の形	**■鍋底が平らで、厚みが2mm以上の鍋をお使いください。** ●鍋底の凹みや脚が1mm未満の鍋 1mm未満 使えません ●鍋底に2mm以上の凹凸（そりや脚）のあるもの ●鍋底の厚みが1mm未満のもの ●鍋底の丸い中華鍋 ※過熱防止機能が正常に働かなくなり、発煙・発火の原因になります。	
鍋底の大きさ	**■鍋底の平らな部分がトッププレートの各ヒーター位置を示す円状の図形と同じ大きさの鍋が最適です。** ●右ヒーター　：鍋底サイズ（直径）約12～26cm ●左ヒーター　：鍋底サイズ（直径）約19～24cm ●中央ヒーター：鍋底サイズ（直径）約12～18cm 使えません ●右ヒーター：鍋底サイズ（直径）約12cm未満のもの 〈ご注意〉 ※左・中央ヒーターで鍋底の小さい鍋をお使いになるときは、鍋のとってが熱くなる場合がありますので、ご注意ください。	

各ヒーターで使える鍋についてのご注意

※ステンレス（18−8、18−10）、多層鍋（クラッド鍋）は、鍋底の厚みや面積などにより火力が低下したり、途中で通電が停止したりして使えない場合があります。
※鍋底の水分や汚れ、異物などは必ず拭き取ってからご使用ください。
※右ヒーター（IHヒーター）をご使用になったとき、鍋の種類によってビリビリ音が発生する場合があります。これは磁力線により鍋自体が振動するためで、製品の異常ではありませんので、そのままご使用ください。
※左・中央ヒーター（クイックラジエントヒーター）でアルミや銅などの打ち出し鍋を使用しますと、効率が悪くなり、機器の保護のため温度調節器が働き、湯が沸とうしなかったり、調理がうまくできません。
※土鍋や超耐熱ガラス以外のガラス鍋をご使用になりますと、鍋が割れることがあります。

《火力表示ランプと火力の目安》

●各ヒーターの火力の見方は下図のようになります。
●各火力は、火力表示ランプの点灯と点滅で表示します。

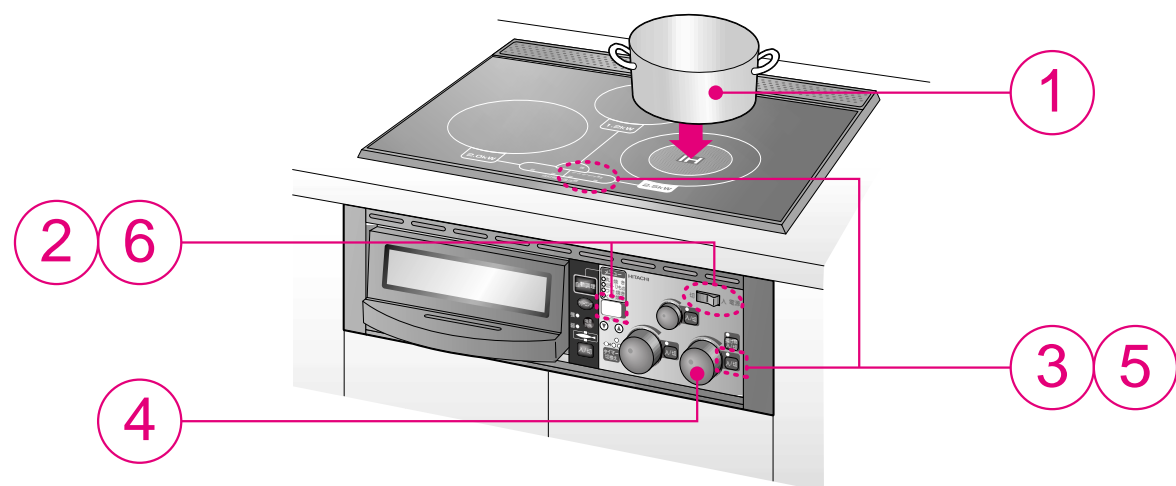
■左ヒーターの火力が上げられなくなる場合があります。

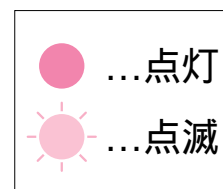
このクッキングヒーターは、同時に左・右ヒーターおよび、中央ヒーターまたはロースターのいずれか1つ、合計3ケ所のヒーターを同時に使用することができます。
3ケ所同時に使用する場合、合計の消費電力を最大4,800Wに制限するため、左ヒーターの最大火力「強火」が自動的に下がります。
左ヒーターの最大火力「強火」を使用する場合は、右ヒーターの火力を「中火」まで下げてください。

●中央ヒーターおよびロースターは同時使用できませんが、消費電力の制限を受けることはありません。

右ヒーターの使いかた（IHヒーター）

《加熱調理をする》… 煮る・焼く・蒸す・ゆでる・炒める

●右ヒーター（IHヒーター）は鍋を載せないと通電しません。ご使用になるときは必ずヒーターの上に鍋を載せてから、ヒーターを「入」にしてください。

■右ヒーター（IHヒーター）の火力の目安

火力の目安		火力表示ランプ					
ハイパワー	2,500W	●	●	●	●	●	●
強　火	2,000W	●	●	●	●	●	
	1,600W	●	●	●	●	●(点滅)	
中　火	1,100W	●	●	●	●		
	800W	●	●	●	●(点滅)		
弱　火	500W	●	●	●			
	400W	●	●	●(点滅)			
	300W	●	●				
	200W相当	●	●(点滅)				
とろ火	100W相当	●					

●鍋に材料を入れ、右ヒーターの中央に載せます。

●電源スイッチを「入」にします。
●時間表示ランプが点灯します。

●ヒーター入/切キーを約1秒間押します。
●通電ランプと火力表示ランプが点灯し、火力が自動的に「強火」（5個点灯）になります。

●火力調節ダイヤルを左右に回し、好みの火力に合わせてください。

《火力を「ハイパワー」にする場合》

●右ヒーターを「入」にした後、火力調節ダイヤルを右方向（時計回り）に回して、上げてください。火力表示ランプが6個点灯します。
●「ハイパワー」は約15分ご使用になりますと自動的に火力を「強火」に下げ、ブザーを鳴らしてお知らせします。

●ヒーター入/切キーを押します。
●通電ランプが消灯し、火力表示ランプが点滅し、高温注意表示をします。（7ページ参照）

●電源スイッチを「切」にします。
●時間表示ランプが消灯します。
※電源を切っても、トッププレートの温度が約80℃未満になるまで高温注意表示を続けます。

右ヒーター（IHヒーター）を使った調理例

煮る　ポークカレー

材　料（4人分）	727kcal（1人分）		
豚肉	250g	カレールー	1箱（約120g）
塩・こしょう	各少々	水	750〜800mL
にんじん	中1本	サラダ油	適量
玉ねぎ	中2個		
じゃがいも	中2個		

〈下ごしらえ〉

●にんじんは乱切りにし、玉ねぎはくし形に切る。
●じゃがいもは乱切りにして5分ほど水にさらし、水気を切っておく。
●豚肉は軽く塩・こしょうをする。

〈作りかた〉

①鍋を右ヒーターの中央に載せ、ヒーターを「入」にし、火力を「強火」（5個点灯）にする。
②鍋にサラダ油を十分なじませてから豚肉を炒め、次ににんじん・玉ねぎ・じゃがいもを加えて炒める。
③水を加え、沸とうしたら「中火」（4個点灯）にし、にんじんが柔らかくなるまで煮る。
④カレールーを加え、途中かき混ぜながら「弱火」（3個点灯）〜「とろ火」（1個点灯）で30〜40分煮込む。

【ひとくちメモ】
●じゃがいもは煮くずれしやすいので、大きめの乱切りにするか、途中から加えるようにすると良いでしょう。

炒める　五目チャーハン

材　料（2人分）	581kcal（1人分）		
ごはん	400g	卵	1個
焼き豚	50g	塩	大さじ1/2
生しいたけ	2枚	サラダ油	適量
ねぎ	1/2本	ラード	大さじ2
グリンピース	大さじ1	（A）塩	小さじ1/3
むきえび	50g	（A）こしょう	少々
酒	小さじ1/2	（A）しょうゆ	大さじ1/2

〈下ごしらえ〉

●焼き豚と生しいたけは、約1cm角に切る。
●ねぎはあらみじん切りに、グリンピースは熱湯をかけておく。
●むきえびは背わたを取り、酒をふる。
●卵は割ほぐして塩を混ぜる。

〈作りかた〉

①フライパンを右ヒーターの中央に載せ、ヒーターを「入」にし、火力を「中火」（4個点灯）にする。
②サラダ油を十分なじませてから卵を入れ、手早くかき混ぜながらふんわりとしたいり卵を作り取り出す。
③フライパンにラード1/2量を入れ、「中火」（4個点灯）で熱し、水気を切ったむきえびをさっと炒めて取り出し、残りのラードを入れてねぎ・生しいたけ・焼き豚の順に炒めて取り出す。
④フライパンを「強火」（5個点灯）で熱し、サラダ油を十分なじませ、ごはんをほぐしながら炒め、②③を加えてさらに炒め、最後に（A）で味を整える。

【ひとくちメモ】
●ごはんは熱くもなく、冷たくもないものを使います。熱かったり、冷たかったりすると粘りが出てしまいます。
●「弱火」（3個点灯）でじわじわ炒めると油っぽくなるので、「強火」（5個点灯）で手早く炒めるとパラッと仕上ります。

ゆでる　スパゲティのトマトソース

材　料（4人分）	337kcal（1人分）		
スパゲティ	300g	（A）塩	小さじ1/2
塩	大さじ3	（A）砂糖	小さじ1/3
トマトの水煮（缶詰）	400g	（A）こしょう	少々
オリーブオイル	大さじ1	パセリ	少々
にんにく（薄切り）	1片		

〈作りかた〉

①鍋を右ヒーターの中央に載せ、ヒーターを「入」にし、火力を「弱火」（3個点灯）〜「中火」（4個点灯）にする。
②鍋にオリーブオイルとにんにくを入れ香りが出るまで炒め、トマトの水煮を加え（A）で味付けし、一度煮立ったら「中火」（4個点灯）〜「強火」（5個点灯）にして5〜6分煮立て、にんにくを取り出す。
③大きめの鍋にたっぷりの水（4〜5L）を「強火」（5個点灯）で沸とうさせ、塩（水量に対して1%が目安）を加え、さらに沸とうさせる。
④沸とうしてきたらスパゲティを入れ、ときどきかき混ぜながらゆであげる。指でつまんでちぎってみて、芯が少し残っているくらいが目安。
⑤ゆで上がったら、手早くざるに上げ水気を切って器に盛り、②をかけパセリを散らす。

【ひとくちメモ】
●スパゲティはシコシコした歯ざわりが大切。たっぷりの水を使い、ゆで上げ時間を守ることがポイントです。
●トマトソースをベースにして、好みの具を使います。
●火力の調節は、鍋や水量により異なります。調理の状況に合わせて調節してください。

焼く　ステーキ

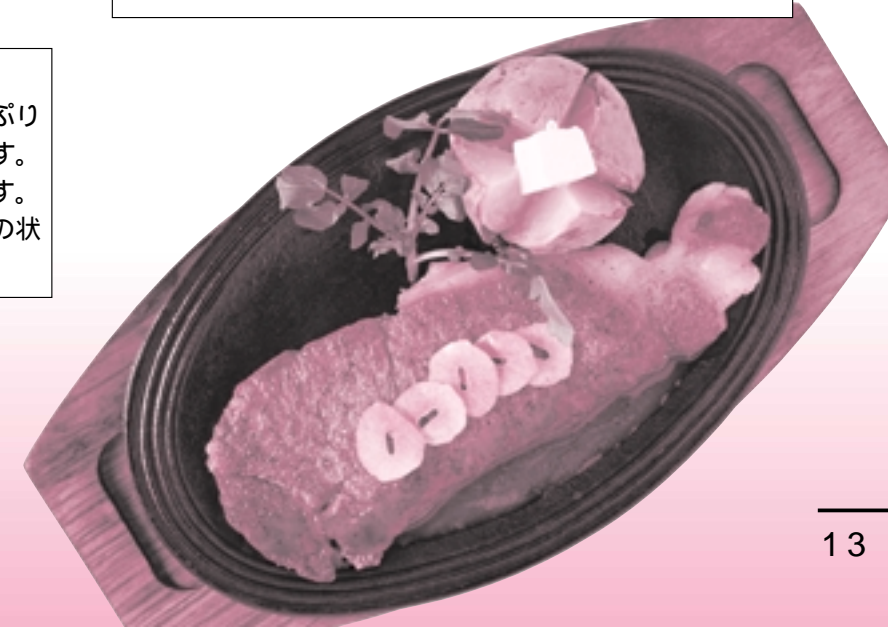
材　料（2人分）	835kcal（1人分）
牛ステーキ肉（1枚約180gのもの）	2枚
塩、こしょう	各適量
サラダ油	適量

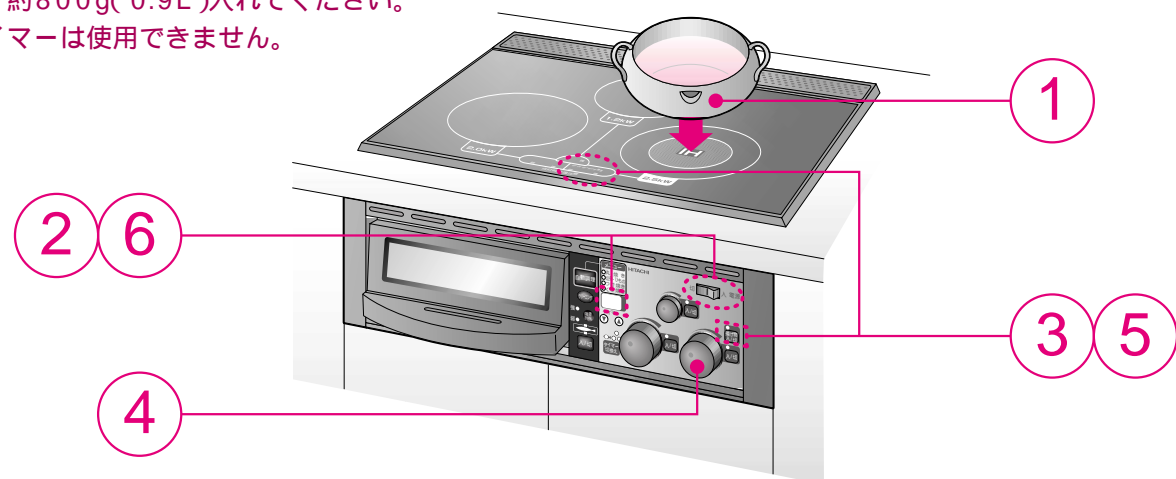
〈下ごしらえ〉

●牛ステーキ肉はスジを切り、軽く塩・こしょうを両面にふっておく。

〈作りかた〉

①フライパンを右ヒーターの中央に載せ、ヒーターを「入」にし、火力を「強火」（5個点灯）にする。
②フライパンが十分に熱くなったら、サラダ油をなじませ、牛ステーキ肉を並べて焼き上げる。
（ミディアムの場合、片面約20〜30秒程度）

【ひとくちメモ】
●焼き時間は目安です。肉の種類や厚みによっても違うので、好みに応じて焼き時間を調節してください。
●好みによりブランデーやシェリー酒、赤ワインなどを大さじ1ふりかけ、アルコールをとばしてから盛り付けると一味違ったステーキが味わえます。

《揚げ物調理をする》… 揚げ物温度コントロール

- ●揚げ物調理中は本体から離れないでください。
- ●揚げ物調理をするときは、必ず付属のてんぷら鍋で、右ヒーター（IHヒーター）をご使用ください。
- ●油は必ず約800g（0.9L）入れてください。
- ●調理タイマーは使用できません。

■油の飛び散りを少なくするために…

〈材料は必ず水気をふき取る〉

●特にしいたけやピーマンなど！
水気が残っていると破裂することがあります。

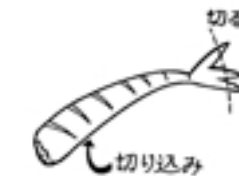
〈いかやゆで卵などは揚げすぎない〉

●長時間揚げると破裂することがあります。
特にけんさきいかやするめいかなどは注意してください。
●鍋の中に揚げ忘れがないか、常に確認を。

〈衣や生地作りに注意〉

●天ぷら衣は固すぎないように。
水分の多い材料には、必ず薄力粉をうすくまぶしてから衣をつけてください。
●ドーナツなどの生地には、ベーキングパウダーや砂糖を入れて揚げてください。

特に下ごしらえの必要な材料

えび
尾の先を切って水分を出す

ししとう辛子
水気をふき取り、縦に切り込みを入れる

いか
皮をむき水気をふき取り、切り目を入れる

1 鍋を載せる

●鍋に油（約800g（0.9L））を入れ、右ヒーターの中央に載せます。

※油の量が少なかったり、底に凹凸やそりのある鍋を使うと設定温度より高くなり、発火の原因になります。

2 電源を入れる

●電源スイッチを「入」にします。
●時間表示ランプが点灯します。

3 揚げ物温度コントロールを「入」にする

●揚げ物入/切キーを約1秒間押します。
●揚げ物通電ランプが点灯し、火力表示ランプの「180」が点灯します。
●同時にヒーターの通電ランプが点灯し、右ヒーターが「入」になります。

4 油温を調節し、調理をはじめる

●火力調節ダイヤルを左右に回し、好みの温度に合わせてください。
●温度表示は目安です。油の種類や量により、油温が異なります。
●設定した油温になると「適温」が点灯し、ブザーが鳴ってお知らせします。
（設定油温:180、室温20℃、油の量800gの場合、約7分かかります。）

5 調理が終わったら揚げ物温度コントロールを「切」にする

6 使用後は電源を切る

●揚げ物入/切キーを押します。
●揚げ物通電ランプとヒーターの通電ランプが消灯し、火力表示ランプが点滅し、高温注意表示をします。（7ページ参照）

●電源スイッチを「切」にします。
●時間表示ランプが消灯します。
※電源を切っても、トッププレートの温度が約80℃未満になるまで高温注意表示を続けます。